NOVA FONDUE

NOTHING COMPARES TO NOVA

- NOVA FONDUE
- Type 170121

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso

Nova

NL **Gebruiksaanwijzing** **3**

UK **Instructions for use** **4**

F **Mode d'emploi** **5**

D **Anleitung** **7**

E **Manual de instrucciones** **8**

I **Istruzioni per l'uso** **10**

Feb 2012 V1

VOOR GEBRUIK
Lees voordat u dit apparaat gaat gebruiken deze instructies zorgvuldig. Bewaar ze om ze later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Verwijder eventuele stickers en reinig voor gebruik alle onderdelen (behalve de elektrische onderdelen) in een sopje en spoel ze goed na. Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan. Hiermee zou u de pan kunnen beschadigen. Prik met een vork alleen in de ingrediënten, niet in de pan.

ONDERDELEN
- Verwarmingsbasis
- Fonduepan met 8 vorkjes

GEBRUIK VAN HET APPARAAT
Zet de verwarmingsbasis op een stevige tafel of een ander stabiel oppervlak. Zet het apparaat niet op een (hete) kookplaat o.i.d.
Vul de pan met olie, kaas, bouillon of chocolade en blijf daarbij tussen de tekens voor minimum en maximum. Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Het duurt enkele minuten voordat het apparaat opgewarmd is. Gedurende deze tijd kunt u de ingrediënten klaarzetten. Zodra het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het indicatielampje uit.

NB:
Gedurende het gebruik gaat het temperatuurlampje steeds aan en uit. Dit betekent dat de thermostaat correct werkt en de inhoud van de pan steeds wordt verwarmd overeenkomstig de ingestelde temperatuur.

SOORTEN FONDUE
Dankzij de regelbare temperatuurinstelling is de fonduepan uitermate geschikt voor verschillende soorten fondues, zoals de klassieke vleesfondue, maar ook voor kaasfondue, chocoladefondue en Chinese fondue (met bouillon). Vul de pan met de gewenste ingrediënten en plaats hem op de verwarmingsbasis. Vul de pan met olie, kaas, bouillon of chocolade, maar doe er niet teveel in. Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. Het rode lampje gaat aan en uit, al naar gelang de thermostaat de temperatuur bijregelt. Zet de thermostaat voor de klassieke vleesfondue op maximaal. Voor een kaas-, bouillon- of chocoladefondue kunt u de thermostaat beter op een wat lager niveau zetten. Stel de temperatuur zo in, dat het mengsel niet gaat borrelen. Met name kaas en chocolade dienen langzaam opgewarmd te worden om overkoken te voorkomen. Roer af en toe om een glad mengsel te krijgen.
De volgende oliën zijn geschikt voor fondue: maïskiemolie, arachideolie, zonnebloemolie en frituurolie. Controleer of op de verpakking vermeld is dat de olie geschikt is voor fondue. Let hier goed op, want sommige oliën zijn niet geschikt en kunnen tijdens het fonduen gaan spatten.
Trek de stekker uit het stopcontact als de verwarmingsbasis niet wordt gebruikt.

SCHOONMAKEN
HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT EN LAAT ALLE ONDERDELEN GOED AFKOELEN VOORDAT U ZE SCHOONMAAKT. LAAT HET APPARAAT HELEMAAL AFKOELEN VOORDAT U HET VERPLAATST.
Alle onderdelen van de fonduepan, behalve de verwarmingsbasis, kunnen in een sopje of in de vaatwasser gereinigd worden. Gebruik hiervoor geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
Schoonmaaktip: Doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de pan. Schakel het apparaat in op de laagste temperatuur en laat het een minuutje of 10 aanstaan. Daarna uitschakelen en goed uitspoelen.
De verwarmingsbasis moet droog gehouden worden Neem deze eventueel met een vochtige doek af.

NOVA TIPS
- Dompel de verwarmingsbasis nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact als zich een storing voordoet of als u het apparaat gaat schoonmaken. Trek de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet gebruikt wordt.
- De verwarmingsbasis en de diverse onderdelen worden erg heet. Zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee. Pak de onderdelen alleen aan de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten. Zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- Bij beschadiging van het apparaat of het snoer dient u het apparaat niet meer te gebruiken maar naar de winkel terug te brengen voor reparatie. Een beschadigd snoer kan alleen door de servicedienst vervangen worden.

- Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van een warme kookplaat of andere warmtebron.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik.
- Verplaats het apparaat niet zolang het apparaat of de inhoud nog warm is.
- Plaats de fonduepan altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, met inbegrip van kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon in eerste instantie zijn onderricht in of begeleid bij het gebruik van het apparaat.
- Er dient op te worden toegezien dat kinderen niet met apparaat spelen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, dient het, om ongelukken te voorkomen, vervangen te worden door de fabrikant, diens servicedienst of een andere daartoe opgeleide persoon.

NOVA FONDUE **ART. 170121**

BEFORE USING
Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Plug this appliance only into an earthed outlet. Remove any stickers and wash all parts before use (except the electric part) in warm soapy water and rinse well. Do not use any sharp objects in the pan, as they may damage it. Use the forks to prick the ingredients only, avoiding the pan itself.

PARTS
- Heating base
- Fondue pan with 8 forks

HOW TO USE THE APPLIANCE
Make sure the base griddle is placed on a sturdy table or other stable surface. Do not place it on a (hot) stove or hob.
Fill the pan with oil, cheese, stock or chocolate between the min and max marks.
Place the plug into the socket and set the thermostat button to the desired temperature. It will take a few minutes to heat up. You can use this time to prepare the ingredients. As soon as the appliance has reached the set temperature, the indicator light will go out.

NOTE:
While in use, the temperature light will go on and off: this shows that the thermostat is working correctly and that the contents of the pan are being heated at the set temperature.

FONDUE CHOICES
Thanks to the adjustable temperature the fondue pan is highly suitable for various types of fondue, such as the classic meat fondue, as well as cheese fondue, a chocolate fondue or a Chinese fondue (with stock). Fill the pan with the desired ingredients and put it on the heating base. Fill the pan with oil, cheese, stock or chocolate, but do not put too much in. Set the thermostat at the desired temperature. The red light will go on and off, as the thermostat regulates the temperature. For classic meat fondue set the thermostat at the maximum temperature; cheese, stock and chocolate fondue require a somewhat lower temperature. Set the temperature so that the mixture will not boil. Cheese and chocolate in particular should be heated up slowly to prevent them from boiling over. Stir once in a while to obtain a smooth texture.
The following types of oil are suitable for fondue: corn oil, peanut oil, sunflower oil, and deep-frying oil. Check on the packaging to see whether or not the oil is suitable for fondue. This is important, as some oils are not suitable and may spatter if used for fondue.
Remove the plug from the socket when the heating base is not in use.

CLEANING
FIRST REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET AND ALLOW ALL THE PARTS TO COOL OFF BEFORE CLEANING THEM. DO NOT MOVE THE APPLIANCE BEFORE IT HAS COOLED DOWN.
Apart from the heating base, all parts of the fondue pan can be cleaned in soapy water or in the dishwasher. Do not use any abrasive cleaning products or scourers. Cleaning tip: Pour a cup of water and a drop of dish washing liquid in the pan. Set the temperature at the lowest setting and leave it for about ten minutes. Then switch it off and rinse well. The heating element base must be kept dry. Clean it with a damp cloth, as necessary.

NOVA TIPS
- Never immerse the base in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops. Take the plug out of the socket whenever the appliance is not in use.
- The heating base and the various parts will get very hot. Keep out of reach of children and take care yourself. Only pick up the parts using the handle.
- Do not place the appliance to close to the edge of the table, or work surface as people may trip over it; do not leave the cord dangling in case people or objects become entangled.
- In case of damage to the appliance or its cord, we advise you to not use the device, but to return it to the store for repair. Damaged cords can only be replaced by our service department.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- This appliance is intended for normal household use.
- Do not move the appliance while it or the contents are still hot.
- Always place the fondue pan on a stable and flat surface.
- Do not use this set outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given initial supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
BLUE = neutral, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH
As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

NOVA FONDUE **ART. 170121**

AVANT L'EMPLOI
Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que le voltage de votre logement correspond à celui indiqué sur l'appareil. Brancher cet appareil uniquement sur une prise de terre. Avant d'utiliser l'appareil, enlever éventuellement toutes les étiquettes et laver toutes les pièces (à l'exception du socle chauffant) dans de l'eau de vaisselle et bien les rincer. Ne pas utiliser d'objets tranchants dans le caquelon car cela pourrait l'endommager. Piquer les fourchettes uniquement dans les aliments, pas dans le caquelon !

DESCRIPTIF :
- Socle chauffant
- Caquelon à fondue avec 8 fourchettes

UTILISATION DE L'APPAREIL
Placer le socle chauffant sur une table solide ou toute autre surface stable. Ne pas placer l'appareil sur une table de cuisson (chaude).
Attention : pour installer correctement la couronne à ramequins l'emboîter dans la plaque chauffante en appuyant fermement sur la plaque chauffante.
Brancher la fiche dans la prise de courant et régler le bouton du thermostat sur la température voulue. Il faut quelques minutes pour que l'appareil atteigne cette température.
Entre-temps vous pouvez déjà préparer les ingrédients. Le témoin lumineux s'éteint dès que l'appareil a atteint la température programmée.

REMARQUE :
Pendant l'utilisation, le témoin de température s'allume et s'éteint en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne correctement et que la température du contenu du caquelon est ajustée à la bonne température.

POUR PREPARER UNE FONDUE
Grâce au thermostat réglable, cet appareil à fondue est idéal pour préparer différentes sortes de fondues comme une fondue au fromage traditionnelle mais aussi par exemple une fondue au chocolat ou une fondue chinoise (avec du bouillon). Mettre les ingrédients dans le caquelon et poser celui-ci sur le socle chauffant. Mettre de l'huile, du fromage, du bouillon ou du chocolat dans le caquelon mais sans trop le remplir. Régler le variateur de température à la température désirée. Le témoin rouge s'allume et s'éteint au fur et à mesure que le thermostat ajuste la température. Pour la fondue bourguignonne à la viande, le thermostat doit être réglé sur la température maximum, pour les fondues au fromage, au bouillon ou au chocolat, baisser le thermostat sur la position « medium ». Régler la température de façon à ce que le mélange bout juste à petit feu. Le fromage et le chocolat en particulier doivent être chauffés lentement pour ne pas qu'ils débordent du caquelon. Remuer régulièrement pour obtenir un mélange bien homogène des ingrédients.
Les huiles suivantes conviennent pour la fondue : huile de maïs, huile d'arachides, huile de tournesol et huile à friture. Vérifier sur l'emballage si l'huile convient pour la fondue. Ceci est important car les huiles qui ne conviennent pas peuvent gicler pendant la cuisson de la fondue.
Débrancher la fiche de la prise de courant quand le socle chauffant n'est plus utilisé.

ENTRETIEN
ENLEVEZ D'ABORD LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ TOUS LES ELEMENTS REFROIDIR AVANT DE LES NETTOYER ! Tous les éléments du set à fondue, sauf le socle chauffant, peuvent se laver à la main avec du liquide-vaisselle ordinaire ou au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer. Conseil de nettoyage : verser une tasse d'eau et un peu de produit à vaisselle dans le caquelon. Allumer le socle chauffant et le régler sur la température la plus faible ; laisser agir 10 minutes.
Eteindre ensuite l'appareil et bien rincer. Le socle chauffant ne doit pas être mouillé. Il peut être éventuellement essuyé avec un chiffon humide.

CONSEILS NOVA
- Ne jamais plonger le socle chauffant dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux. Enlevez aussi la fiche de la prise si vous n'utilisez pas l'appareil.
- Le socle chauffant et les diverses pièces deviennent bouillantes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent. Saisir uniquement les éléments par leur poignée.
- Ne pas placer l'appareil près du bord d'une table, d'un plan de travail, etc. pour ne pas risquer de le heurter ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou y rester accroché.
- Si l'appareil ou le cordon est endommagé, ne plus utiliser l'appareil et le rapporter au magasin pour le faire réparer. Un cordon endommagé ne peut être remplacé que par le personnel du service après-vente.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Ne pas déplacer l'appareil tant que lui-même ou son contenu est encore chaud.
- Installer l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ou connaissance suffisante, à moins de recevoir initialement une assistance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son revendeur, ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident.

VOR DEM GEBRAUCH
Diese Gebrauchsanweisung vor dem Erstgebrauch sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung im Haus der des Gerätes entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Sämtliche Aufkleber entfernen und alle Einzelteile (außer dem elektrischen Element) in warmem Seifenwasser abwaschen und gründlich abspülen. Im Topf keine scharfen Gegenstände benutzen, um Beschädigungen zu vermeiden. Mit den Gabeln nur in die Zutaten stechen, und nicht den Topf selbst berühren.

ELEMENTE
- Heizelement
- Fonduetopf mit 8 Gabeln

BENUTZUNG DES GERÄTES
Darauf achten, dass das Heizelement auf einem stabilen Tisch oder einer anderen festen Oberfläche steht. Nicht auf eine (heiße) Herdplatte o. Ä. stellen.
Gilt nur für Art. 172667: Zuerst den Saucenring mit den Saucennäpfchen auf das Heizelement stellen. Hinweis: Der Saucenring befindet sich erst dann in der richtigen Position, wenn er durch festes Andrücken im Heizelement eingerastet ist.
Den Topf mit Öl, Käse, Bouillon oder Schokolade füllen. Der Füllstand muss sich zwischen der Min- und Max-Angabe befinden.
Den Stecker in die Steckdose stecken und mit dem Thermostatknopf die gewünschte Temperatur einstellen. Es dauert einige Minuten, bis es sich aufwärmt. In dieser Zeit können die Zutaten vorbereitet werden. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich das Kontrolllämpchen aus.

HINWEIS:
Während des Gebrauchs schaltet sich das Temperaturlämpchen regelmäßig ein und aus: Das heißt, dass der Thermostat ordnungsgemäß funktioniert und der Topfinhalt immer auf der eingestellten Temperatur gehalten wird.

FONDUE-MÖGLICHKEITEN
Dank des Temperaturreglers eignet sich der Fonduetopf hervorragend für verschiedene Fonduearten, beispielsweise für das klassische Fleischfondue, ein Käsefondue sowie ein Schokoladenfondue oder ein chinesisches Fondue (mit Bouillon). Den Topf mit den gewünschten Zutaten füllen und auf das Heizelement stellen. Den Topf mit Öl, Käse, Bouillon oder Schokolade füllen (nicht zu voll) und mit dem Thermostatknopf die gewünschte Temperatur einstellen. Während der Thermostat die Temperatur reguliert, schaltet sich das rote Lämpchen immer ein und aus. Für ein klassisches Fleischfondue den Thermostat auf die höchste Temperatur einstellen. Bei einer Fonduezubereitung mit Käse, Bouillon und Schokolade eine niedrigere Temperatur wählen. Die Temperatur so einstellen, dass der Topfinhalt nicht kocht. Insbesondere Käse und Schokolade sollten langsam erhitzt werden, um ein Überkochen zu vermeiden. Ab und zu umrühren, um eine glatte Mischung zu erhalten. Die folgenden Öle eignen sich für die Fonduezubereitung: Maiskeimöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl und Frittieröl. Auf der Verpackung nachlesen, ob das jeweilige Öl für Fondues geeignet ist. Das ist wichtig, da einige Öle nicht geeignet sind und bei Gebrauch im Fondue spritzen können. Wenn das Heizelement nicht benutzt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGUNG
ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN UND ALLE ELEMENTE VOR DEM REINIGEN ABKÜHLEN LASSEN. DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN, BEVOR ES UMGESTELLT WIRD.
Abgesehen vom Heizelement können alle Bestandteile des Fonduetopfes in Seifenwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder –schwämme benutzen. Reinigungstipp: Eine Tasse Wasser und etwas Geschirrspülmittel in den Topf geben. Die niedrigste Temperatur einstellen und den Topf ungefähr zehn Minuten eingeschaltet lassen. Anschließend ausschalten und gut ausspülen. Das Heizelement muss trocken bleiben. Gegebenenfalls mit einem feuchten Tuch reinigen.

NOVA-TIPPS
- Das Heizelement nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vor der Reinigung oder bei Auftreten eines Defekts immer den Netzstecker ziehen. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Heizelement und die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und selbst ebenfalls vorsichtig sein. Die Elemente nur mit dem Griff anfassen.
- Das Gerät nie zu nahe an den Rand des Tisches, der Arbeitsplatte usw. stellen, so dass es nicht herunterfallen kann. Darauf achten, dass das Kabel nicht so hängt, dass man darüber stolpern kann oder darin hängen bleibt.
- Bei einer Beschädigung von Gerät oder Kabel das Gerät nicht mehr benutzen, sondern zur Reparatur zurück ins Geschäft bringen. Ein beschädigtes Kabel kann nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte oder anderer Wärmequellen stellen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät nicht umstellen, solange das Gerät oder der Inhalt noch heiß sind.
- Den Topf immer auf eine stabile und gerade Oberfläche stellen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie fehlender Erfahrung und Kenntnis sollten dieses Gerät nur nach anfänglicher Beaufsichtigung benutzen oder wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ein beschädigtes Kabel darf, um Risiken zu vermeiden, nur vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich ausgebildeten Person ausgetauscht werden.

NOVA FONDUE **ART. 170121**

ANTES DEL USO
Primero léanse totalmente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior. Controle si la tensión de la red en su vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra. Elimine los eventuales adhesivos y limpie todos los componentes antes de usarlos (excepto el componente eléctrico) con agua jabonosa tibia y enjuáguelos bien.
No utilice objetos punzantes dentro de la olla, ya que pueden dañarla. Utilice los tenedores sólo para pinchar los ingredientes, ¡no pinche la olla!

COMPONENTES
- Base de calentamiento
- Olla de fondue con 8 tenedores

OPERACIÓN DEL APARATO
Asegure que la base esté puesta en una mesa sólida u otra superficie estable. No coloque el aparato sobre una placa de cocción (caliente).
Llene la olla con aceite, queso, caldo o chocolate, no llene por debajo
del nivel mínimo ni por encima del nivel máximo.
Enchufe la clavija en la toma corriente y ponga el botón del termostato en la temperatura deseada. El aparato tardará unos minutos en calentarse. Durante este lapso de tiempo ya puede usted dejar al alcance de la mano los ingredientes. Tan pronto el aparato haya llegado a su temperatura, se apagará el piloto de la temperatura.

OBSERVACIÓN:
Durante el uso, el piloto de la temperatura se enciende y se apaga alternativamente: indicando que el termostato está funcionando correctamente y que el contenido de la olla está siendo llevado a la temperatura establecida.

VARIEDADES DE FONDUE

Gracias a la regulación de la temperatura, el equipo de fondue es especialmente apta para diferentes clases de fondue, como la clásica fondue de carne, pero también para una fondue de queso, una fondue de chocolate o una fondue china (con caldo). Llene la olla con los ingredientes deseados y colóquela sobre la base de calentamiento. Llene la olla con aceite, queso, caldo o chocolate, sin llenarla demasiado. Ajuste el regulador de temperatura en la temperatura deseada. El piloto rojo se enciende y se apaga alternativamente, según la regulación del termostato de la temperatura. Para la clásica fondue de carne, el termostato se pone en máximo; para una fondue de queso, caldo y chocolate el termostato se puede poner algo más bajo. Ajuste la temperatura de forma que la mezcla justo empiece a llegar a ebullición. Sobre todo el queso y el chocolate se han de calentar poco a poco, para evitar que rebosen de la olla. Remueva de vez en cuando para obtener una mezcla uniforme.

Los siguientes aceites son aptos para fondue: aceite de maíz, aceite de cacahuete, aceite de girasol y aceite para frituras. Controle en el envase si se indica su aptitud para fondue. Preste atención a este particular, porque algunos aceites no son aptos y pueden producir salpicaduras durante la fondue. Desenchufe la clavija de la toma de corriente cuando deja de usar la base de calentamiento.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE Y DEJE ENFRIAR BIEN TODOS LOS COMPONENTES ANTES DE LIMPIARLOS. NO MUEVA EL APARATO ANTES DE QUE SE ENFRÍE TOTALMENTE.

Excepto la base de calentamiento, todos los componentes de la olla para fondue se pueden limpiar en agua jabonosa o en el lavavajillas. No utilice para ello productos abrasivos ni estropajos. Consejo de limpieza: Vierta el agua de una taza y un chorrito de detergente líquido en de la olla. Active el calentamiento en la temperatura más baja y deje en remojo unos 10 minutos. Luego desactive el aparato y enjuague bien. La base de calentamiento ha de mantenerse bien seca. Si fuera necesario, límpiela con un paño húmedo.

CONSEJOS NOVA

- No sumerja nunca la base de calentamiento en agua u otro líquido.
- Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de la limpieza y en caso de defectos. También desenchufe de la toma de corriente cuando no se utiliza el equipo.
- La base de calentamiento y los diversos componentes se calientan mucho. Asegure que no estén al alcance de los niños y tenga cuidado también usted. Agarre los componentes únicamente por el asa.
- Asegure que el aparato no esté tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc. ya que alguien pudiera hacerlo caer, asegure también que el cable no cuelgue de forma que alguien pudiera tropezar con él o quedarse enganchado detrás del mismo.
  No utilice el aparato cuando éste o el cable estén averiados, sino devuélvalo al comercio para su reparación. Un cable averiado únicamente puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato sobre o muy cerca de una placa de cocción caliente u otra fuente de calor.
- Este equipo está destinado exclusivamente a uso doméstico.
- No traslade el equipo mientras éste o su contenido todavía estén calientes.
- Siempre coloque la olla para fondue sobre una superficie estable y plana.
- No utilice este equipo en el exterior.
- Este aparato no deben usarlo personas (niños incluidos) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos a no ser que la persona responsable de su seguridad previamente les haya instruido en el uso del aparato.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- Si el cable proporcionado está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada, con el objeto de evitar percances.

PRIMA DELL'USO
Leggete attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Conservate le istruzioni con cura per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra. Prima dell'uso rimuovete eventuali adesivi e lavate con detersivo e sciacquate bene tutte le parti (eccetto la parte elettrica). Non usate oggetti affilati all'interno della pentola. Così facendo potreste danneggiare la pentola. Infilate le forchette solo negli ingredienti, non nella pentola!

COMPONENTI
- Base riscaldante
- Pentola per fonduta con 8 forchette

USO DELL'APPARECCHIO
Posizionate la base riscaldante su un tavolo o altro piano stabile. Non posizionate mai l'apparecchio su una piastra di cottura (calda), o simili.
Riempite la pentola con olio, formaggio, brodo o cioccolato, rispettando le indicazioni di livello minimo e massimo.
Inserite la spina nella presa di alimentazione ed impostate la temperatura desiderata mediante il termostato. L'apparecchio impiega alcuni minuti per riscaldarsi. Durante questo periodo di attesa potete preparare gli ingredienti. Non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.

N.B.:
Durante la cottura la spia luminosa si accende e si spegne continuamente. Ciò indica il corretto funzionamento del termostato nel riscaldare e mantenere alla temperatura impostata il contenuto della pentola.

TIPI DI FONDUTA
Grazie al sistema di regolazione della temperatura, la pentola per la fonduta è particolarmente indicata per la preparazione di diversi tipi di fonduta, come la classica fonduta di carne, la fonduta di formaggio, di cioccolato e la fonduta cinese (a base di brodo). Riempite la pentola con gli ingredienti desiderati e posizionatela sulla base riscaldante. Versate l'olio, il formaggio, il brodo o il cioccolato nella pentola, senza però riempirla troppo. Regolate la manopola del termostato sulla temperatura desiderata. La spia rossa si accende e si spegne via, via che il termostato regola la temperatura. Per la fonduta tradizionale di carne, impostate il termostato sulla temperatura massima. Per la fonduta di formaggio, brodo o cioccolato, si consiglia di regolare il termostato su una temperatura leggermente più bassa. Impostate la temperatura in modo tale che la miscela non vada in ebollizione. Soprattutto il formaggio ed il cioccolato devono riscaldarsi lentamente per evitare che fuoriescano dalla pentola per ebollizione. Di tanto in tanto mescolate per ottenere una miscela omogenea. Per la fonduta sono indicati i seguenti tipi di olio: olio di semi di mais, olio di arachidi,olio di semi di girasole e olio per frittura. Leggete sulla confezione se l'olio è indicato per la fonduta. Fate attenzione, perché alcuni tipi di olio non sono indicati e tendono a schizzare durante la fonduta. Quando avete finito di usare la base riscaldante, togliete la spina dalla presa di alimentazione.

PULIZIA
TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE E LASCIATE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE TUTTI I COMPONENTI
PRIMA DI PROCEDERE ALLA LORO PULIZIA. LASCIARE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE L'APPARECCHIO PRIMA DI RIPORLO.
Tutti i componenti della pentola per la fonduta, eccetto la base riscaldante, possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. Non usate detergenti o spugne abrasive. Suggerimento per la pulizia: Versate un bicchiere d'acqua ed una goccia di detersivo nella pentola. Accendete l'apparecchio regolando il termostato sulla temperatura più bassa, e lasciate riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti. Quindi, spegnete l'apparecchio e sciacquatelo bene.
La base riscaldante deve rimanere asciutta. Potete, eventualmente, pulirla con un panno umido.

SUGGERIMENTI NOVA

- Non immergete mai la base riscaldante in acqua o in altri liquidi.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso. Togliete la spina dalla presa di alimentazione anche quando avete finito di usare l'apparecchio.
- La base riscaldante e tutti gli accessori diventano molto caldi: Assicuratevi che i bambini non possano toccarli e maneggiateli con cura. Prendete i componenti solo per il manico.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi tanto vicino al bordo del piano d'appoggio da poter essere accidentalmente scontrato. Assicuratevi, inoltre, che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- In caso di danneggiamento dell'apparecchio o del cavo di alimentazione, non usate più l'apparecchio, ma riportatelo al negozio per la riparazione. Un cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito esclusivamente dai tecnici del centro di assistenza.
- Non posizionate l'apparecchio in prossimità di piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Questo apparecchio è destinato ad un normale uso domestico.
- Non spostate l'apparecchio fintanto che l'apparecchio ed il suo contenuto sono caldi.
- Posizionate la pentola per la fonduta esclusivamente su una superficie stabile e piana.
- Non usate questo apparecchio in ambienti esterni.
- Questo apparecchio non è indicato per essere utilizzato da persone, compresi bambini, con limitate capacità motorie, cognitive o intellettive o che non abbiano esperienza nell'uso o conoscenza del funzionamento, se non sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro incolumità, che le istruisca e le assista nell'uso dell'apparecchio.
- Assicuratevi che i bambini non possano giocare con l'apparecchio.
- Per evitare situazioni pericolose, un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito unicamente dal produttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.

© NOVA 2012